



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 1/30

BÖLÜM KOD NO	TEZ ADI	YAZAR ADI VE SOYADI	DANIŞMAN ADI VE SOYADI	YILI	ADET
1	ZEYTİNYAĞI ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	HANİFE KÜRKAN	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
2	NAR SUYU ÜRETİMİ VE NAR SUYUNUN FAYDALARI	İSMAİL ADIYAMAN	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
3	DONDURMA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	Ü.ÖZGE ERDEM	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
4	PASTACILIKTA KULLANILAN YAĞLAR	PUNA P. ÇİFTLİK	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2008	1
5	TRANS YAĞ ASİTLERİ	DİLEK ŞİMŞEK-ÖZLEM GÜN	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2008	1
6	BİYODİZEL ÜRETİMİ	SELÇUK KOKULU GERÇEK SAYICI	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2008	1
7	MOZARELLA PEYNİRİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	SEMİH AYDIN	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
8	PEYNİR ÜRETİMİNDE KULLANILAN PIHTILAŞTIRICI ENZİMLER	BAHAR BİRGÜL	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
9	ERİŞTE ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	PINAR AYDINOL	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2008	1
10	ÇERKEZ PEYNİRİ ÜRETİMİ	HÜSEYİN DURAN	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
11	YEMEKLİK YAĞLARDA MEYDANA GELEN KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK RİSKLER	İSMAİL AKTAŞ	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2008	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :2/30

12	AROMA ÜRETİM TEKNİKLERİ	BELKIS TETİK	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
13	FONKSİYONEL ARI ÜRÜNLERİ	YÜCEL KULAKSIZ	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
14	ÜZÜMSÜ MEYVELER VE İNSAN BESLENMESİNDEKİ YERİ	DERYA EFE	YRD.DOÇ.DR.VİLDAN UYLAŞER	2008	1
15	ÇAY VE ÇAYIN SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ	KEZİBAN ÖZDİNCER	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
16	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ GIDALAR	SERKAN AY	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
17	ÇİKOLATALI ÜRÜNLERDE KALİTE FAKTÖRLERİ	ESRA ULAŞ	YRD. DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2008	1
18	HATAY YEMEKLERİ	VOLKAN TÜMER	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
19	UN FABRİKASINDA REDÜKSİYON SİSTEMİ	MUSTAFA ALPARSLAN	DOÇ. DR. DUYGU GÖÇMEN	2008	1
20	YAPAY TATLANDIRICILAR	ŞEYH MUZ ÖNEN	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
21	ÇİLEK VE ÇİLEĞİN DONDURULARAK MUHAFAZASI	ÇAĞDAŞ KARAHAN	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
22	DİYET REÇEL	SERHAT ÇELİK	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
23	MAKARNA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	GÜLİZ YALDIRAK	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :3/30

24	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR VE GIDALAR	ZEYNEP SARAK	YRD.DOÇ.DR.VİLDAN UYLAŞER	2008	1
25	YAĞ ANALİZLERİ VE BOZULMALARI	ARZU DOĞAN	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2008	1
26	YUMURTA VE YUMURTA İŞLEME TEKNOLOJİSİ	PINAR AYDIN	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2008	1
27	SÜT ENDÜSTRİSİNDE YÜKSEK BASINÇ TEKNOLOJİSİ	SEÇİL ÖZTÜRK	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
28	ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞINDA KALİTE KRİTERLERİ	İSMAİL YAMAN	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
29	HAZIR ÇORBA	SEDEN ERGAL	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
30	SÜT TEKNOLOJİSİNDE PRATİK ANALİZ YÖNTEMLERİ	SEVGİN MERTOĞLU	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
31	UN FABRİKASINDA KIRMA SİSTEMİ	MELİH UYGUN	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2008	1
32	MISIR VE MISIR ÜRÜNLERİ ÜRETİM	HATİCE BEKİROĞLU	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2008	1
33	KAHVALTILIK GEVREKLER	MERVE İDİL ASLANGÖZ	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2008	1
34	FONKSİYONEL FIRIN VE TAHİL ÜRÜNLERİ	SÜLEYMAN DEMET	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2008	1
35	YENİLEBİLİR FİLM VE KAPLAMALAR, BAZI GIDALARDA KULLANIMI	NURDAN ASLANKOZ	PROF.DR.Ö.UTKU ÇOPUR	2008	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :4/30

36	GIDALARIN VİTAMİN VE MİNERALLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMESİ	TÜLAY BODUR	ÖĞR.GÖR.DR.CANAN ECE TAMER	2008	1
37	NARIN BİLEŞİMİ,BESİN DEĞERİ VE ENDÜSTRİDE KULLANIM ALANLARI	MERYEM DENİZ	PROF.DR.Ö.UTKU ÇOPUR	2008	1
38	FİLEKSİBLE AMBALAJ MALZEMELERİ VE AMBALAJA UYGULANAN TESTLER	GÜZİN DİKBAKAN	ÖĞR.GÖR.DR.CANAN ECE TAMER	2008	1
39	LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ TARAFINDAN ÜRETİLEN EPS'LER VE SÜT ÜRÜNLERİNDEKİ FONKSİYONLARI	AHSEN EROL	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
40	SERUM PROTEİN KONSANTRATLARININ ÜRETİMİ, ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI	YUSUF YAVAŞ	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2008	1
41	BİTTER ÇİKOLATA TEKNOLOJİSİ VE ÇİKOLATA ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMALARI	DÖNE ELİGÜL	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2008	1
42	PROBİYOTİK VE PREBİYOTİK ÜRÜNLER VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ	SEFA HİKMET	YRD.DOÇ.DR.VİLDAN UYLAŞER	2008	1
43	KÜFLERİN BİYOLOJİK KONTROLÜ	SİBEL KOCA	YRD.DOÇ.DR.VİLDAN UYLAŞER	2008	1
44	GREYFURT VE GIDA SANAYİNDEKİ YERİ	DURAN UYSAL	YRD.DOÇ.DR.VİLDAN UYLAŞER	2008	1
45	TOPLU BESLENME ENDÜSTRİSİNDE KALİTE KRİTERLERİ	HAVVA KARAMAN	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
46	IQF İLE DONDURULMUŞ MEYVE VE SEBZELERİN DEPOLAMA STABİLİTESİ	SONGÜL ULUYURT	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
47	TBA MEYVE SUYU ÜRETİMİNDE KALİTE VE RAF ÖMRÜ ÜZERİNE ETKİLİ	ÖZGE YILMAZ	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :5/30

	FAKTÖRLER				
48	ENZİMLERİN STABİLİZASYONU	HAMDİYE AHU MERT	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
49	ET VE ET ÜRÜNLERİNİN MODİFİYE ATMOSFERDE PAKETLENMESİ	GÜLHAN GÜLTOP	PROF. DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2008	1
50	FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNDE PROBİYOTİKLERİN KULLANIMI	ÇİĞDEM ÖZÇELİK	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
51	DONDURARAK MUHAFAZA EDİLEN BAZI SEBZELERDE PEROKSİDAZ VE LİPOKSİGENAZ ENZİMLERİNİN TERMAL İNAKTİVASYON VE REAKTİVASYON KOŞULLARININ BELİRLENMESİ	BURCU AYKOL	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
52	IQF'TE DONDURULACAK MEYVELERİN KALİTESİNİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER	EMRE ÇERMAN	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
53	ÇİKOLATADA RAF ÖMRÜ VE KALİTENİN ARTIRILMASI	SEÇKİN ÖZBEK	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2008	1
54	DONDURMA ÜRETİMİNDE HACCP	SARE TEKEOĞLU	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2008	1
55	AKDENİZ-ASYA DİYETİ	ESRA DELİBALTA	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2008	1
56	AHUDUDU MEYVESİNİN BİLEŞİMİ, GIDA SAN.DE KULLANIM OLANAKLARI VE BESLEYİCİ DEĞERİ	ESRA GÜLER	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2008	1
57	GIDALARDA ANTİOKSİDAN AKTİVİTESİNİN BELİRLEMESİ	M. FATİH ALTINOK	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2008	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :6/30

58	GIDA SEKTÖRÜNDE ISO 22000 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİM SİSTEMİNİN UYGULANMASI	BULUT KUTSAV	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2008	1
59	ENZİMLERİN MEYVE SUYU ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE KULLANILMASI	MELEK DURGUT	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2008	1
60	İŞLENMİŞ MEYVE VE SEBZE ÜRÜNLERİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ	OSMAN EROĞLU	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2008	1
61	MEYVELİ YOĞURT	BERK POYRAZ	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2008	1
62	GIDA ENDÜSTRİSİNDE NANOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI	CANAN PALA	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2008	1
63	GIDA KATKI MADDELERİ	GÜLAY BİLEN	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2008	1
64	GIDA AMBALAJ SİSTEMLERİ VE NANOTEKNOLOJİK UYGULAMALARI	AKİF GÖKTUĞ BOZKURT	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2009	1
65	GIDA SANAYİNDE ULTRASON UYGULAMALARI	AHMET DOLAŞIK	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2009	1
66	MEYVE VE SEBZELERDE PESTİSİT KALINTISI	BETÜL YALÇIN	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2009	1
67	BAZI TIBBİ BİTKİ VE BAHARATLARIN SAĞLIK ÜZERİNE OLAN ETKİLERİ	BÜŞRA ÖZDEMİR	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1
68	ISIYA DAYANIKLI KÜFLER	EBRU YAMAN	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1
69	DONDURMA ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMALARI	EMİNE SALİMOĞLU	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1
70	EKMEK ÜRETİMİ VE EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ	İREM EREK	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO : 7/30

71	ET VE ET ÜRÜNLERİNDE İSO-22000 UYGULAMALARI	BURCU TAYYİBE ETKİN GÜNDÜZ	PROF.DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1
72	ÇÖLYAK HASTALIĞI VE GLUTENSİZ DİYET	MERVE NALBANTOĞLU	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2009	1
73	ALMAN EKMEK ÇEŞİTLERİ	YASEMİN HOŞAFÇI	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
74	HÖŞMERİM ÜRETİMİ	İSMAİL BURAK DOĞAN	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
75	GİLABURU SUYU ÜRETİMİ	YUNUSEMRE BOZOGLUER	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
76	ÇİKOLATA İÇERİSİNDEKİ KATKI MADDELERİ	GAMZE İSFENDİYAROĞLU	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
77	MISIR CİPSİ ÜRETİMİ	ZEYNEP ZERNİŞAN DİLMEN	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
78	PATATES CİPSİ ÜRETİMİ	BANU TOKER	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
79	ÇİKOLATA ÜRETİMİ	NİLCAN ÖZKAN	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
80	LEBLEBİ YAPIMI	SERPİL ÇINAR	DOÇ.DR.DUYGU GÖÇMEN	2009	1
81	ANTIOKSİDANLARIN KAPSÜL FORMA DÖNÜŞTÜRÜLMESİ	HÜLYA TORUN	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2009	1
82	ENTEROBACTER SAKAZAKII	SEMA HANDE ŞEN	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2009	1
83	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR	AYŞEGÜL ŞENKOYUKÇU	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2009	1
84	ENDÜSTRİYEL ATIK MADDELERDEN MİKROBİYAL YOLLA BETA KAROTEN ÜRETİMİ	İLKER HARARCI	DOÇ.DR.MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2009	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :8/30

85	ENTEROCOCCUS CASSELI FLAVUS	SÜNDÜZ SEZER TIRHAN	DOÇ.DR.MİHRİBAN KÖRUKLUOĞLU	2009	1
86	PROBİYOTİKLER VE PREBİYOTİKLER	GÜNNUR AKCAY	DOÇ.DR.MİHRİBAN KÖRUKLUOĞLU	2009	1
87	MİKROBİYEL POLİHİDROKSİALKANOATLAR POLİSAKARİTLER VE LİPIDLER	FATMA BETÜL TEKİN, ERDİNÇ EJDER SEDA KARAKUŞ, ELİF ÖZER	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2009	1
88	MAYALAR VE FLAMENTLİ FUNGİ	EKİN ONGAN, EMRE AYDOĞDU MELDA KURNAZ, MERVE YETİŞİRCAN	YRD.DOÇ.DR.ARZU A.BAYİZİT	2009	1
89	TİCARİ KIRMIZI VE BEYAZ ŞARAPLARIN BİLEŞENLERİNİN BELİRLENMESİ	HÜLYA SARAÇOĞLU	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
90	SUSAM VE SUSAM ÜRÜNLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	M. TUĞBA TOK	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
91	BİTKİSEL ÇAYLAR VE FENOLİK MADDELER	ESRA GÖKDOĞAN	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
92	GIDA KAYNAKLI FİTOALEKSİNLER VE BİYOLOJİK ETKİLERİ	MERVE ASAN	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
93	TBA PAKETLEME VE MEYVE SUYU KALİTE KONTROLÜ	SEDEF TOP	YRD.DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
94	SÜT VE SUT URUNLERİNDE ÇEŞİTLİ KONTAMİNASYONLARIN BELİRLENMESİ	BEYZA DOĞAN	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2009	1
95	ASİTLE PIHTILASTIRILAN PEYNİRLER	ELİF ŞEN	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2009	1
96	BAZI İTALYAN PEYNİR ÇEŞİTLERİ VE ÜRETİM TEKNOLOJİLERİ	HASAN ÖZBEY	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2009	1
97	PEYNİRALTI SUYUNUN BİYOTEKNOLOJİK OLARAK KULLANIMI	EDA MUTLU	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY ÖZCAN	2009	1
98	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE İSTENMEYEN	BİRGÜL BAŞAK	YRD.DOÇ.DR.TÜLAY	2009	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :9/30

	AROMA MADDELERİNİN OLUŞUMU		ÖZCAN		
99	GIDA ALANINDA ULTRASON UYGULAMALARI VE MEYVE SEBZELERİN ULTRASONLA KURUTULMASI	ESRA NOGAL	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2009	1
100	OSMATİK KURUTMA	SERAP KARADAYI	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2009	1
101	GIDA İŞLETMEDE PEF TEKNOLOJİLERİ	SONGÜL METE	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2009	1
102	GAZ KROMATOĞRAFİSİ / KÜTLE SPEKTROMETRESİ SİSTEMİ VE GIDA ALANINDA UYGULAMALARI	GÜLŞAH TEZURAN	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2009	1
103	MEYVE SUYU ÜRETİMİNDE KULLANILAN FONKSİYONEL İNGREDİYENLER	NİHAL TAŞKOPARAN	ÖĞR.GÖR.DR. C.ECE TAMER	2009	1
104	LEBLEBİ ÜRETİMİ VE KARŞILAŞILAN SORUNLAR	BURÇİN ÇAKIR	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
105	BİYOSENSÖRLER	HÜSEYİN KODAL	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
106	GIDA SANAYİNDE BİYOFİLMLE	İREM YILMAZ VE SEMA YILDIZ	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
107	GIDA ENDÜSTRİSİNDE NANOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI	ÖZLEM ÖZCAN	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
108	YÜKSEK FRUKTOZLU MISIR ŞURUBU ÜRETİMİ	MİNE MACAR	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
109	PROPOLİS	EBRU HORASAN	YRD.DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2009	1
110	SÜT YAĞI REOLOJİK ÖZELLİKLERİNİN TEREYAĞI KALİTESİNE ETKİSİ	MERVE GEÇGİL	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2009	1
111	EDAM VE GOUDA PEYNİRLERİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	ÖZGE AKTEKİN	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2009	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :10/30

112	KİTİN VE KİTOSANIN ANTİMİKROBİYEL ETKİSİ	BURCU KAYA	DOÇ.DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2009	1
113	SALAM SUCUK SOSİS ÜRETİMİ	SENA ŞAHİN	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2009	1
114	NANOTEKNOLOJİ VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE UYGULAMA ALANLARI	FULYA ŞENGÜL	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
115	ELMA SUYUNDA PATULİN	PINAR BİLGE	YRD. DOÇ.DR. OZAN GURBUZ	2009	1
116	BESİN BİYOPOLİMERLERİ	GÜRCAN DURGUN	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2009	1
117	NİSİN NATAMİSİN ANTİMİKROBİYEL MADDELERİ	MESUT ÇATAR	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
118	ASPERGİLLUS TÜRLERİ ÜZERİNE EPHEDRA MAJOR HOST., BÜTİLLENDİRİLMİŞ HİDROKSİANİSOL VE SATUREJA HORTENSİS L.'NİN ETKİSİ	NİHAL DADAŞ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
119	İZMİR KEKİĞİ (ORİGANUM ONİTES L.) VE KULLANIM OLANAKLARI	NİDA ÇABAŞ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
120	LAKTİK ASİT VE SİTRİK ASİTİN L. BREVIS ÜZERİNE ENGELLEYİCİ ETKİLERİNİN ARAŞTIRILMASI	BERRAK DELİKANLI VE ŞEBNEM KURHAN	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
121	MARŞMELOV DOLGULU ÇİKOLATA KAPLAMALI BİSKÜVİ ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	HANİFE SELVİ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
122	ÇEREZLİ ÇİKOLATA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	AYŞE GÜL AŞIKKUTLU	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
123	GIDA MUHAFAZA YÖNTEMLERİ	ZEYNEP MERVE KOCA	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
124	DONDURULMUŞ MEYVE SEBZE	TUNA MANDIRACILAR	DOÇ.DR. DUYGU	2010	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :11/30

	ÜRÜNLERİNİN RAF ÖMRÜNÜ ETKİLEYEN FAKTÖRLER		GÖÇMEN		
125	BAZI UNLU MAMUL ÇEŞİTLERİNİN ÜRETİMİ	BEYZA DİKGİTMEZ VE ELİF ALIŞAN	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2010	1
126	DOĞAL MEYVE SUYU ÜRETİMİ VE KALİTE KONTROL ANALİZLERİ	EMRE GÜNGÖR	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2010	1
127	DONDURMA ÜRETİMİ	MEHMET ALİ FINDIK	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2010	1
128	KAYISI LOKUMU ÜRETİMİ	TÜLİN AY	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2010	1
129	TAHİL VE ÜRÜNLERİ ANALİZLERİ	RAUF BUĞRA ÖZKAN	DOÇ.DR. DUYGU GÖÇMEN	2010	1
130	GIDA SEKTÖRÜNDEKİ HACCP VE ISO 22000 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE İÇME SÜTÜ VE BEYAZ PEYNİRDE UYGULAMA ÖRNEKLERİ	GÜLYA ELMALI VE DİLEK DÜLGER	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
131	FİTİK ASİT VE BESLENMEDEKİ ÖNEMİ	BURÇİN BEKİROĞLU	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
132	OLEUROPEİN VE ÖZELLİKLERİ	DENİZ AVCI	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
133	GIDA ALLERJENLERİ VE ETKİ MEKANİZMALARI	ÇİĞDEM ŞENTÜRK	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
134	ZEYTİN KARASUYU VE DEĞERLENDİRME OLANAKLARI	SÜREYYA BÜYÜKÇORAK VE BUKET ORHAN	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
135	LAKTOZ VE LAKTOZ DERİVATLARI	BAHAR ÇETİNBAŞ, OYA ŞENOL VE SEMANUR YILDIZ	YRD. DOÇ.DR. TULAY ÖZCAN	2010	1
136	KRONİK HASTALIKLARDA SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ	TUĞBA İLHAN VE TUĞBA ORAL	YRD. DOÇ.DR. TULAY ÖZCAN	2010	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :12/30

137	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ REOLOJİSİ	HATİCE ÜNAL VE DİLEK BOZKURT	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2010	1
138	SÜT ENDÜSTRİSİNDE STARTER KÜLTÜR	ANIL DİKİCİ	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2010	1
139	PROTEİN- ENERJİ EKSİKLİĞİNDEN KAYNAKLANAN HASTALIKLAR (KWASHIORKOR, MARASMUS, CACHEXIA)	TUĞBA SUNGUR	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2010	1
140	ORGANİK SÜT	ŞERİF AKTÜRK	YRD. DOÇ.DR. TÜLAY ÖZCAN	2010	1
141	KURUYEMİŞLERDE MİKOTOKSİN KRİTİĞİ	GİZEM FİDANÖZ	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
142	BAKTERİYEL GIDA KATKILARI VE BESİN TAKVİYELERİ	ALİME EROL VE BÜŞRA ERDOĞAN	YRD. DOÇ.DR. ARZU A.BAYİZİT	2010	1
143	TAMAMLAYICI VE ALTERNATİFTİP ALANINDA FONKSİYONEL GIDALAR	EMRAH KIZILKAYA, EMİNE ABACI, NİHAN ÇALIK VE DERYA GÜL KORKUT	YRD. DOÇ. DR. ARZU A.BAYİZİT	2010	1
144	ÇİKOLATA YAPIMINDA KULLANILAN HAMMADDELER	GAMZE NUR PAMUK	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
145	GIDA SANAYİNDE MONOSODYUM GLUTAMAT KULLANIMI VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ	UMUT ÖZTAYKUTLU	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
146	PEYNİRDE GÖRÜLEN MİKROBİYOLOJİK BOZULMALAR	ELİF YÜCETEPE	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
147	KONTİNÜ SİSTEM İLE ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE KULLANILAN MAKİNELER	YAVUZ SELİM ORTA	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
148	ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMALARI	ŞERİFE ÇATIRPATIR	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
149	AYÇİÇEK YAĞI ÜRETİMİNDE HACCP UYGULAMALARI	RABİA ÖZER	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
150	KESTANE ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR	GIASEMIN ARAMPATZI (YASEMİN	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN	2010	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :13/30

		ARABACI)	UYLAŞER		
151	PEKMEZ ÜRETİMİ	MUHAMMED YASİR TAŞKIN	YRD. DOÇ.DR. VİLDAN UYLAŞER	2010	1
152	TURUNÇ KABUĞU REÇELİNDE KALİTE KRİTERLERİNİN BELİRLENMESİ	ZEYNEP KARAKIŞ	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
153	KIRMIZI PULBİBERDE AFLATOKSİN ARANMASI	DENİZ SEZER	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
154	EKMEK ÜRETİMİNDE KULLANILAN MAKİNELER	GAYE ERKAL	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
155	ÇİKOLATA FABRİKASI FİZİBİLİTE RAPORU (PRALİN, KUVERTÜR VE TABLET ÇİKOLATA PROSELERİ) VE FABRİKA KURULUMU	HARUN ŞENGİL VE KAMURAN GÖNEN	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
156	MEYVELİ YOĞURT ÜRETİMİ	DERYA DURMAZ	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
157	MAKARNALIK İRMİK ÜRETİMİ	YASEMİN ŞEN	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
158	GELENEKSEL TÜRK MUTFAĞINDA KULLANILAN BAHARATLARIN İNCELENMESİ	ESRA MURAT	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
159	NOKUL ÜRETİMİ	FATMA GÜNDOĞDU	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
160	BİRA ÜRETİMİNDE KRİTİK KONTROL NOKTALARI VE TEHLİKE ANALİZLERİ (HACCP)	ELİF ÇELİK	YRD. DOÇ.DR. OZAN GÜRBÜZ	2010	1
161	METABOLİK REGÜLASYON	MAHMUT SAMİ ER	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1
162	ESCHERICHIA COLI 0157:H7 SEROTİPİ	ŞİVAN AKBAŞ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2010	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :14/30

163	ZEYTİNYAĞININ KİMYASAL BİLEŞİMİ	ESMANUR TATLI	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
164	EKMEKLERDE GÖRÜLEN MİKROBİYOLOJİK BOZULMALAR	HATİCE BETÜL KAPLAN	PROF. DR.FİKRİ BAŞOĞLU	2010	1
165	%100 MEYVE SUYU ÜRETİMİ	SEÇKİN YURTSEVEN	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2011	1
166	BUĞDAYIN MORFOLOJİK YAPISI VE KİMYASAL DEĞİŞİMİ	SEÇİL METİN	DOÇ. DR. DUYGU GÖÇMEN	2011	1
167	ENDÜSTRİYEL ÖLÇEKLİ BİR BİRA FABRİKASINDA HACCP SİSTEMİNİN UYGULANMASI	ERHAN MUTLU	DOÇ. DR. DUYGU GÖÇMEN	2011	1
168	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR	ERTUĞRUL KAHRAMAN	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2011	1
169	GIDA SANAYİNDE NANOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI	BAHAR KAMBA	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2011	1
170	GIDALARIN IŞINLANMASI VE RİSKLERİ	GÜLER YİĞİT	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2011	1
171	GIDALARIN İYONİZE RADYASYON (IŞINLAMA) YÖNTEMİ İLE STERİLİZASYONU	DEHAM NERGİZ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2011	1
172	KAFEİNLİ İÇECEKLER VE İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNE ETKİLERİ	RECEP VERGİLİ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2011	1
173	METAL KAYNAKLI GIDA TOKSİKASYONLARI	SEVİL ŞAHİNDOKUYUCU	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2011	1
174	MİLFÖY HAMURU ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	ESRA ALKAN	DOÇ. DR. DUYGU GÖÇMEN	2011	1
175	SERT KABUKLU MEYVELERDE MİKOTOKSİN RİSKİ	PINAR DOKER	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2011	1
176	SÜT VE SÜR ÜRÜNLERİNDE KİMYASAL	MERT ERAT	YRD. DOÇ. DR.	2011	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :15/30

	RİSKLER		YASEMİN ŞAHAN		
177	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE MİKROBİYOLOJİK RİSKLER	YASİN GÖKYURT	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2011	1
178	TAHİL ÜRÜNLERİNDE GDO UYGULAMALARI	MELİKE HARDAL	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2011	1
179	TAHİNLİ DONDURMA ÜRETİMİ	ŞEYMA KOYUNCUOĞLU VE HATİCE ŞAHİN	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ VE DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2011	1
180	TRAKYA BOLGESİNİN GELENEKSEL LEZZETİ HARDALIYE ÜRETİMİ	ESRANUR KOÇI	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2011	1
181	UN VE UNLU MAMULLERDE KÜF GELİŞİMİ	MERVE ÖZKAN	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2011	1
182	YOĞURT ÜRETİMİNDE KULLANILAN KATKI MADDELERİ	HATİCE ZÜHAL ÖZTAN	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2011	1
183	YÜKSEK FRUKTOZLU MISIR ŞURUBU ÜRETİMİ	ÖZDEN URNAL	DOÇ. DR. DUYGU GÖÇMEN	2011	1
184	PÜSKÜRTMELİ KURUTUCULAR VE GIDA SANAYİNDE KULLANIMI	İBRAHİM TALHA BALÇIK	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
185	AROMALI ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİ	DUYGU KAYA	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
186	BAZI BİTKİLERİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ	GÜLTEN GÖKÇE	PROF. DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2012	1
187	BEBEK VE ÇOCUK MAMALARINDA KURŞUNUN VE GIDA ZEHİRLENMESİNE NEDEN OLAN BAZI MİKROORGANİZMALARIN VARLIĞININ SAĞLIK ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ	FATMA ÜNALAN	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
188	BİTKİSEL ÇAYLARIN İNCELENMESİ, ÜRETİMİ VE BİTKİSEL ÇAYLARDAKİ	AYNUR BEGENİRBAŞ	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :16/30

	MİKROBİYOLOJİK DURUM VE ANTIOKSİDAN AKTİVİTE ANALİZLERİ				
189	BİYOJEN AMİNLER	NURİ GÜRSOY VE KEMAL ERTEK	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
190	ÇAY ÜRETİMİ VE SİYAH ÇAY OTOMASYONUNUN PROGRAMLANMASI	SİNEM ŞENER	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
191	ÇİKOLATA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	ZEYNEP KILIÇ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
192	ÇİKOLATA ÜRETİMİNDE TEMPERLEME AŞAMASINDA KAKAO YAĞI POLİMORFLARININ DAVRANIŞLARININ İNCELENMESİ	CEM COŞKUN	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
193	ÇİKOLATA KULLANILAN YAĞLAR VE İKAME YAĞLAR	CEYDA SARI	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
194	ÇİKOLATAYA UYGULANAN TEKNOLOJİK İŞLEMLER VE ÇİKOLATADA MİKROBİYOLOJİK KALİTE	SEZEN SARIOĞLU	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
195	DOMATES KURUTMA TEKNİKLERİ	EBRU İMER	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
196	EKİNEZYA BİTKİSİNİN ASPEGİLLUS PARASİTİCUS ÜZERİNE ETKİSİ	TUĞBA KAPUCUOĞLU	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
197	EKMEKLİK UNUN KALİTE KRİTERLERİ	MEHMET SİNAN BAKLA	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
198	FONKSİYONEL MEYVE SULARI	FATMA URGUN	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
199	GENETİĞİ DEĞİŞTİRİLMİŞ ORGANİZMALAR	BÜŞRA YAVUZ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
200	GIDA MUHAFAZASINDA KULLANILAN ISIL OLMAYAN İŞLEMLER	OKTAY BARIŞ	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :17/30

201	GIDALARDA JELLEŞME VE KULLANILAN KATKI BİLEŞENLERİ	ESRA KÖKLÜ	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2012	1
202	GIDALARIN NİTRAT İÇERİĞİ	SEDEF TOPÇU	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
203	GIDALARIN ZENGİNLEŞTİRİLMESİ	LEYLA ERDEM	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
204	JELATİN ÜRETİMİ	ABDULLAH ERDEM	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
205	KARABUĞDAY (FAGOPYRUM ESCULENTUM MOENCH)'İN BİLEŞİMİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANIM İMKANLARI	LEYLA GÖLCÜ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
206	KRAKER ÜRETİMİ	ESRA BAŞARAN	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
207	LİMONOTU EKSTRAKTI VE ESCHERİCHİA COLİ ÜZERİNE ANTİMİKROBİYEL ETKİSİNİN ARAŞTIRILMASI	YASEMİN YAVUZ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
208	MAKARNA ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	ZAHİDE MEMELİ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
209	MEYVE VE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİNDE OZON UYGULAMALARI	NİHAN ATİK	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
210	PANCAR TURŞUSU ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	MERVE KAYAHAN	PROF. DR. ÖMER UTKU ÇOPUR	2012	1
211	PSEUDOMONAS AERUGINOSA	DUYGU BAŞ	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
212	RADYOAKTİF İŞINLAMA VE ULTRASOUND TEKNOLOJİLERİNİN SÜT TEKNOLOJİSİNDEKİ UYGULAMALARI	ABDURRAHMAN TOPUZ	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2012	1
213	REÇEL ÜRETİMİNDE PEKTİNİN JELLEŞMEYE OLAN ETKİSİ	DİDEM BATMAN	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :18/30

214	RUŞEYMLİ EKMEK	GONCA SANCAR	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
215	SÜT SANAYİ ATIK SULARININ ARITILMASI	HATİCE NEVAL MUCUK- MİHRİBAN ILGİN	DOÇ. DR. TULAY ÖZCAN	2012	1
216	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE MAİLLARD REAKSİYONLARI VE ÜRÜNLERİ	HURİYE ŞAHİN	DOÇ. DR. TULAY ÖZCAN	2012	1
217	ŞARAP AROMA MADDELERİ	TUĞBA CANOĞLU	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
218	ŞARAP BİLEŞENLERİNİN İNSAN SAĞLIĞI AÇISINDAN ÖNEMİ	ÇİLEM ÖZDİL	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
219	ŞARAPTAKİ ANTIOKSİDANLAR VE FENOLİK BİLEŞİKLER	EMİNE ECE BERÇİN	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
220	TAHİL DEPOLAMA	SİNAN SEMERCİ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
221	TAHILLARDA DİYET LİFİ VE ÖNEMİ	SELMA UÇAR	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2012	1
222	TÜKETİME HAZIR KIRMIZI VE BEYAZ ETLERİN KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK RİSKLERİ	ELİF YÜKSEL	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
223	TÜRKİYE'DE KADAYIF ÜRETİMİ VE GELENEKSEL TATLILAR	GÜL KOTAN	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2012	1
224	ÜLKEMİZDE TÜKETİLEN VE TÜKETİLMEYEN KIRMIZI ETLERİN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ İLE KIRMIZI ETLERİ BİRBİRİNDEN AYIRMA YÖNTEMLERİ	ŞENNUR SAKALLI	YRD. DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2012	1
225	ZEYTİNCİLİĞİN DÜNYADAKİ VE TÜRKİYE'DEKİ DURUMU	FULYA MERCAN	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :19/30

226	ZEYTİNDE GÖRÜLEN BOZULMALAR	GİZEM GÖNEN	YRD. DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2012	1
227	ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNDE KULLANILAN YENİ TEKNOLOJİLER	NİHAN IŞIK	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2012	1
228	ZEYTİN FERMENTASYONUNDA ROL OYNAYAN MAYALAR VE ENZİM AKTİVİTELERİ	MİNE DURAK	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
229	GIDALARIN AMBALAJLANMASI VE AMBALAJ MALZEMELERİNDE	HİHAL KAYAOĞLU	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
230	GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI, PLASTİK AMBALAJ MALZEMELERİ VE MİGRASYON	DUYGU TOPALOĞLU	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
231	GIDA MADDELERİNİN AMBALAJLANMASI, ANTİMİKROBİYEL AMBALAJ MALZEMELERİ	SEMİH ERGEN	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
232	PROBİYOTİKLER VE PROBİYOTİKLERİN MİKROENKAPSÜLASYONU	MUHAMMED ALİ ORAKCI	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
233	KORUYUCU GIDA KATKI MADDELERİ VE BELİRLEME YÖNTEMLERİ	NAİLE YURDUSEVEN	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
234	GIDALARDAKİ DOĞAL ANTIOKSIDANLAR VE İNSAN SAĞLIĞI ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ	KÜBRA ÖZECİK	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1
235	KARIŞIK TURŞULARDA FARKLI SALAMURA UYGULAMALARI	BÜŞRA PINAR ARSLAN	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2013	1
236	OKUL KANTİNLERİ HİJYEN KURALLARI VE ÖRNEK BİR KANTİN PROJESİ	AYÇA TOKLU	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2013	1
237	ÜRETİM PLANLAMA VE MALT İÇECEKLERİ ÜZERİNE UYGULAMALAR	İLYAS GÜLDAL ÖNDER KAYA	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2013	1
238	ZEYTİN YAPRAĞINDAKİ FENOLİK MADDELER VE ZEYTİN YAPRAĞININ	BURCU ÇAKMAK	DOÇ. DR. OZAN GÜRBÜZ	2013	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :20/30

	DEĞERLENDİRİLME OLANAKLARI				
239	GIDALARIN İŞLENMESİNDE OHMİK ISITMA UYGULAMALARI	ECE DURGİT	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
240	VURGULU ELEKTRİK ALAN VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANIM OLANAKLARI	SEMRA TOPUZ	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
241	FINDIK KAVURMA PROSESİNDE OLUŞAN BİYOKİMYASAL DEĞİŞİMLER	HAYRULLAH ERTEN	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
242	MEYVE SEBZE VE KABUKLU YEMİŞLERİN SEBEP OLDUĞU ALERJİK REAKSİYONLAR VE KORUNMA YÖNTEMLERİ	MERVE KARAKILIÇ	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
243	SÜT TEKNOLOJİSİNDE MİKROFİLTASYON VE BAKTOFÜGASYON	NİLAY GÖREN	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1
244	NUTRASÖTİK TAŞIYICI SİSTEMLER OLARAK GIDA PROTEİN BAZLI MADDELER VE ÖZELLİKLERİ	ÖZLEM KAYA	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1
245	GIDA ENDÜSTRİSİNDE MONOSODYUM GLUTAMAT	MUHAMMET TAVUR	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2013	1
246	PROBİYOTİK VE PREBİYOTİK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİ	ESMA ELPE	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2013	1
247	MİKROORGANİZMALAR ARASI GEN AKTARIMI	SİMGE KAYAPINAR PINAR BABAT	DOÇ. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2013	1
248	BAKLAVA ÜRETİMİ	GAMZE BALABAN MÜJDAT ŞENTÜRK	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2013	1
249	KAHVALTILIK TAHILLAR	SÜMEYYE ESER-EMİNE KOÇ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2013	1
250	BİR GIDA KATKISI OLARAK JELATİN: ÜRETİMİ, ÖZELLİKLERİ VE KULLANIMI	BÜŞRA ATA	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2013	1
251	SÜT VE ÜRÜNLERİ İLE İLGİLİ YASAL DÜZENLEMELER VE TÜZÜKLER	ECEM VURAL	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :21/30

252	SÜT BİLEŞENLERİNİN ÇİKOLATAYA ETKİSİ	ELİF ERCİOĞLU	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1
253	SÜT TEKNOLOJİSİNDE AFLATOKSİN	TUBA ZORLU	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1
254	MANDIRA FİZİBİLİTE RAPORU HAZIRLANMASI	ERHAN AKGÜN	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
255	ANNE SÜTÜ VE OLİGOSAKKARİTLERİ	MELİKE GİZEM SEVİM	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
256	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE YÜKSEK HİDROSTATİK BASINÇ UYGULAMALARI	SEMA KÖRÖMEROĞULLARI	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
257	PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALAR VE PREBİYOTİKLERİN GASTROİNTESTİNAL SİSTEM ÜZERİNDEKİ ETKİMEKANİZMASI	DİLEK TURA	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
258	PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALAR VE PROBİYOTİKLERİN SAĞLIK ÜZERİNE OLUMLU ETKİLERİ	DERYA ANLAR	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
259	SÜT VE ÜRÜNLERİNİN RAF ÖMRÜNÜN UZATILMASINDA KULLANILAN TEKNOLOJİK YÖNTEMLER	ESRA BALCI	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
260	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE CO ₂ UYGULAMALARI	MERVE TOLUNAY	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1
261	GIDA TEKSTÜRÜNÜN BELİRLENMESİNDE REOLOJİ VE TRİBOLOJİ	FERHAN KAYA	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2013	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :22/30

262	GIDALARDA KULLANILAN ENZİMLERİN STABİLİZASYONU	HALİL İBRAHİM ÇADIR	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2013	1
263	GIDA ENDÜSTRİSİNDE KULLANILAN AROMATİK MADDELER	HÜSEYİN KARA	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2013	1
264	GIDA SANAYİİNDE KULLANILAN YAPAY TATLANDIRICILAR VE ÖZELLİKLERİ	HASRET NAZİFE EKE	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2013	1
265	PROBİYOTİK MİKROORGANİZMALARIN TİCARİ ÜRETİM YÖNTEMLERİ	FULYA KONARGÖÇER	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
266	FONKSİYONEL SÜT ÜRÜNLERİ	GÜLŞAH OKUMUŞ	YRD.DOÇ.DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2013	1
267	MEYVE SUYU SEKTÖRÜNE GENİŞ PERSPEKTİFLİ BİR BAKIŞ, SEKTÖRÜN VERİSEL DEĞERLENDİRMESİ VE SWOT ANALİZİ	GÖZDENUR PALA	PROF.DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2013	1
268	BAZI MAİLLARD REAKSİYON ÜRÜNLERİNİN GIDALARDAKİ ÖNEMİ, FONKSİYONEL VE TOKSİKOLOJİK ÖZELLİKLERİ	GÖKHAN ÇELİK	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
269	GELENEKSEL TOKAT ÇEMENİ ÜRETİMİ VE ÇEMENİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ	SEMANUR ERGİN	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
270	GIDA SANAYİİNDE KULLANILAN KORUYUCU KATKI MADDELERİ	GÜLSÜM ÇELİKKOL İBRAHİM TOPAL	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2013	1
271	PEYNİR ALTI SUYU ÖZELLİKLERİ VE GIDA SANAYİNDE KULLANIM OLANAKLARI	SEÇİL DUMAN	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2013	1
272	ANTİOKSİDANLAR VE GIDALARDA KULLANIMI	ESİN ÇINAR	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2013	1
273	BİYOPLASTİKLER VE GIDA ALANINDAKİ UYGULAMALARI	NADİRE NUR BAYRAKTAR	YRD. DOÇ. DR. AYŞEGÜL KUMRAL	2013	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :23/30

274	BİTTER ÇİKOLATANIN FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLERİ VE BİTTER ÇİKOLATA ÜRETİMİ BOYUNCA KONÇLAMANNIN ETKİLERİ	ECE ÇİTOĞLU	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2013	1
275	SÜT VE ÜRÜNLERİNİN AMBALAJLANMASINDA KULLANILAN PLASTİK MATERYALLERDEN KAYNAKLANAN MİGRASYON	BÜŞRA EŞSİZ	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
276	PEYNİRLERDE BİYOJEN AMİNLER VE OLUŞUMUNDA ROL OYNAYAN ETMENLER	MERVE DEMİRAY	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
277	SÜT ÜRETİMİNDE GIDA GÜVENLİĞİ PRENSİPLERİ	NİHAN SEVİL	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
278	GIDA SEKTÖRÜNDEKİ HACCP VE ISO 22000 KALİTE YÖNETİM SİSTEMLERİ VE BEYAZ PEYNİR VE KAŞAR PEYNİRİ UYGULAMALARI	SÜMEYRA KAYA	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
279	PEYNİRDE KALİTE FAKTÖRLERİ	MUSTAFA ÖZKAN	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
280	MEMBRAN AYIRMA TEKNİKLERİNİN PEYNİR ÜRETİM TEKNOLOJİSİNDE KULLANIMI	MESUT YILMAZ	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2014	1
281	MİNERALLİ SUYLA ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ FERMENTE SÜT ÜRÜNÜ	ELİF TOPÇU BEHİCE CENGİZ	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
282	PROBİYOTİK MEYVE SULARI	ERKAN YÜCEUR	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
283	ZEYTİN VE ATIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	ŞEHLA KOÇYİĞİT	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
284	MISIR ŞURUPLARI	MERVE CİVAN	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :24/30

285	ANTOSİYANİNLERİN EKSTRAKSİYONU	ESRA KALELİ	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
286	PUL BİBER ÜRETİMİ	ABUZER ÇAPIK	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
287	GIDA SANAYİNDE KULLANILAN TUZLARIN METAL İÇERİKLEİNİN ARAŞTIRILMASI	ABDULMUTALİP BOZKURT	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
288	BALDAKİ TAĞŞIŞIN BELİRLENMESİ	GÖKÇE GÖÇER	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
289	MEYVE SEBZE İŞLEME TEKNOLOJİSİNDE OZON UYGULAMALARI	MERVE BİÇER	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
290	MEYVE VE SEBZE İŞLEME ENDÜSTRİSİ ATIKLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ	ÖMER GÜVEN	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
291	BİYOKRİSTALİZASYON VE BALLARDA TAĞŞIŞIN BU YÖNTEMLE ARAŞTIRILMASI	NİL BIYIK	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
292	GIDALARLA BULAŞAN VİRÜSLER	NEBİ BİLGİ	PROF. DR. FİKRİ BAŞOĞLU	2014	1
293	MONOSODYUM GLUTAMAT ve ZARARLARI	HANDE SONTAN	PROF. DR. FİKRİ BAŞOĞLU	2014	1
294	GIDA SANAYİNDE MODİFİYE ATMOSFER PAKET UYGULAMALARI	ÖZLEM YILDIRIM	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2014	1
295	TAHİNLİ DONDURMA	HATİCE ŞAHİN	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2014	1
296	KESTANE ŞEKERİ ÜRETİM YÖNTEMLERİ	NİSANUR TATAŞ	DOÇ. DR. CANAN ECE TAMER	2014	1
297	LOKUM VE TAHİN HELVASI ÜRETİMİ	MEHMET SATILMIŞ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
298	KRAKER TEKNOLOJİSİ	MELİKE ÖKTEM	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :25/30

299	İRMİK DEĞİRMENCİLİĞİ	ZİNNET ÇEBİ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
300	TAM BUĞDAY EKMEĞİNİN ÜRETİMİ VE SAĞLIK ÜZERİNE ETKİLERİ	HAYRİYE TUĞÇE DURMAZ	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
301	GAZSIZ MEYVELİ İÇECEK ÜRETİMİ	GAMZE ALTUN	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
302	ŞEKERLEME ÜRETİM TEKNOLOJİSİ	ŞERMİN DEMİRPENÇE	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
303	ÇEŞİT EKMEK ÜRETİMİ	BAHRİ ALPER UÇAR	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2014	1
304	LEBLEBİ ÜRETİMİ, LEBLEBİ ŞEKERİ VE LEBLEBİ ÇEŞİTLERİ	NAGEHAN BAŞ	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2014	1
305	BEBEK FORMÜLLERİ, DEVAM FORMÜLLERİ ve C.sakazakii	AYŞE BETÜL KAYA	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2014	1
306	HIYAR TURŞUSU ÜRETİMİNDE STARTER OLARAK KEFİR KULLANIMININ ETKİSİ	MÜJDE SARIHAN MERVEÇOKGEZME	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2014	1
307	SOFRALIK ZEYTİN FLORASINDA BULUNAN MİKROORGANİZMALAR VE PATOJENLER	HACER MERAL	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2014	1
308	GIDALARDA KULLANILAN DEZENFEKTAN MADDELER VE ÖZELLİKLERİ	ÇAĞLA PAZARLIOĞLU	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2014	1
309	ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ÖĞRENCİLERİNİN SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ TÜKETİM ALIŞKANLIKLARI	SEDEF ÇİVİCİ	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
310	NANOTEKNOLOJİ VE GIDA ENDÜSTRİSİNDE UYGULAMA ALANLARI	AYBIKE KÜBRA ÖZDEMİR İBRAHİM GÜMÜL	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
311	BAZI PROBİYOTİK LAKTİK ASİT BAKTERİLERİNİN ÖZELLİKLERİ LACTOBACİLLUS ACİDOPHİLUS,	SABRİCAN KARANFİL	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :26/30

	LACTOBACİLLUS RHAMNOSUS VE LACTOBACİLLUS CASEİ				
312	GIDA SANAYİNDE AKILLI AMBALAJLAMA TEKNOLOJİLERİ	İREM KAYIKÇI	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
313	GIDA SANAYİNDE SOYA SÜTÜ VE BESLEYİCİ DEĞERİ	AYŞEGÜL PAK	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
314	GIDA SANAYİNDE NANOTEKNOLJİ UYGULAMALARI	MELTEM ÇALIKOĞLU	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
315	PREBİYOTİKLER	HATİCE YILMAZ	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
316	PREBİYOTİKLER	ECE MIZRAK	YRD. DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2014	1
317	GDO ve SOYADAKİ UYGULAMALARI	NEJLA CORTESE	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
318	KAPYA BİBER MARMELATI	ELİFE KAYA	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
319	PRONUT REÇELİ ÜRETİMİ	KÜBRA KELEŞ MERVE KAMBEROĞLU	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
320	KUZUMELLA KUŞBURNULU FINDIK EZMESİ	GÜLNUR ÖZDEMİR TUĞBA ER	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
321	BİRLEŞİK TATLI - TUZLU KEK ÜRETİMİ "TAMKEK"	AYŞEGÜL ERKEN GİZEM ULUSOY	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1
322	AROMALI SU	ERGÜN GÜNEŞ BAATTİN ÇAĞLAYAN	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2014	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :27/30

323	BİR KURU İNCİR İŞLETMESİNDE HACCP SİSTEMİNİN İŞLENMESİ	SEDEF KAZALLER	PROF. DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2014	1
324	BESİN ALERJİLERİ İLE YAŞAM	HATİKE SELİMOĞLU	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2015	1
325	FERMENTE GIDALAR VE ALERJİ İLİŞKİSİ	ŞEYMA GENÇ	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2015	1
326	BULGUR ÜRETİMİ	İSLİM DAYIOĞLU	PROF. DR. DUYGU GÖCMEN	2015	1
327	PEYNİR VE YOĞURTTA REOLOJİK ÖZELLİKLER	SELİN KARACA	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2015	1
328	İNCİRLİ ÇİKOLATA ÜRETİMİ	AYŞEGÜL ERİM	DOÇ. DR. YASEMİN ŞAHAN	2015	1
329	PEYNİR BİLİMİNİN TEMELLERİ	HAZEL GÖNÜLAL	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2015	1
330	GIDA ENDÜSTRİSİNDE NANOTEKNOLOJİ UYGULAMALARI VE NANOTEKNOLOJİK FİLM KAPLAMALARI	ZEYNEP PEHLİVANKÜÇÜK	PROF. DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2015	1
331	SÜT VE ÜRÜNLERİNDE DUYUSAL DEĞERLENDİRME	GÖKÇE RAHMAN	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2015	1
332	SÜT VE ÜRÜNLERİNDE KUSURLAR	ULUKMIRZA TALİPOV	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2015	1
333	ÇİKOLATA BİLEŞEN ETKİLEŞİMLERİ VE KALİTEYE ETKİLERİ, SÜT BİLEŞENLERİNİN ÇİKOLATA REOLOJİSİNE ETKİLERİ	HAKKI ATALAY	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2015	1
334	HAVUÇ KURUTMA ÜZERİNE FARKLI TEKNİKLERİN ETKİLERİ	ZÜLAL TURAN	DOÇ. DR. C. ECE TAMER	2016	1
335	ZEYTİNDEKİ BİYOAKTİF BİLEŞENLERİN DEĞİŞİMİ	NESE KECHAGIA	DOÇ. DR. C. ECE TAMER	2016	1
336	KAHVE VE KAHVE ÜRETİM SÜREÇLERİ	ÇAĞLA ERDOĞAN	DOÇ. DR. C. ECE	2016	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :28/30

			TAMER		
337	GIDA MADDELERİ İLE TEMAS EDEN PLASTİK AMBALAJLARIN MİGRASYONU	GÖKÇE HOCA	DOÇ. DR. C. ECE TAMER	2016	1
338	OBEZİTE VE OBEZİTE TEDAVİSİNDE ETKİLİ TERMOGENİK GIDALAR	NUR AYÇA TÜRKDÖNMEZ	DOÇ. DR. C. ECE TAMER	2016	1
339	YOĞURT ÜRETİMİNDE DUYUSAL VE TEKSTÜREL ÖZELLİKLER ÜZERİNDE YENİLİKÇİ İŞLEME YÖNTEMLERİNİN ETKİSİ	TUĞBA AKARSU AYŞE BETÜL GÖBEL	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2016	1
340	DONMUŞ YOĞURT	ESRA KÖSALİ	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2016	1
341	PEYNİR ÜRETİMİNDE PIHTININ İŞLENMESİ VE SİNEREZİS	HİLAL ÇAKMAK	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2016	1
342	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE PESTİSİTLER	KÜBRA TÜRKARSLAN	DOÇ. DR. TÜLAY ÖZCAN	2016	1
343	BACİLLUS VE ENTEROKOKLARIN PROBİYOTİK ÖZELLİKLERİ	EZGİ COŞAN	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2016	1
344	PREBİYOTİKLERİN TİCARİ ÜRETİMLERİ	HİLAL HALLAÇ	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2016	1
345	PROBİYOTİKLER VE AĞIZ SAĞLIĞI	NURHİLAL GÖÇER	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2016	1
346	PROBİYOTİK BİR BAKTERİ TÜRÜ OLAN LACTOBACİLLUS CASEİ SUBSP RHAMNOSUS (LACTOBACİLLUS GG)	DENİZ BEGÜM ÖZAK	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2016	1
347	SÜT ÜRÜNLERİNDE PROBİYOTİK BAKTERİLERİN MİKROENKAPSÜLASYONU	İREM ZÜLAL ELBASAN	DOÇ. DR. LÜTFİYE YILMAZ ERSAN	2016	1
348	NANE (<i>Mentha piperita</i>), REYHAN (<i>Ocimum basillicum</i>), OĞUL OTU (<i>Melisa officinalis</i>) VE EKİNEZYA (<i>Echinacea antifungolia</i>)	FİLİZ UZUN GÖKÇE DÜNDAR	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :29/30

	ÖRNEKLERİNİN ANTİMİKROBİYEL AKTİVİTELERİNİN ARAŞTIRILMASI				
349	SAF KÜLTÜR METOTLARI	ELİF ETÇİ	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1
350	KÜFLERİN GELİŞİMİNİ ÖNLEMEK AMACIYLA KULLANILAN DOĞAL ANTİFUNGALLAR	RÜMEYSA KAYA	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1
351	ÇAYIN BAĞIRSAKTAKİ PROBİYOTİKLER ÜZERİNE ETKİSİ	SELEN KOÇAKOĞLU	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1
352	MEYVE VE SEBZELERDE LAKTİK ASİT FERMENTASYONU	ZELİHA ŞAHİN	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1
353	SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİNDE PATOJEN MİKROORGANİZMALAR	ALİ BELLİKLİ	PROF. DR. MİHRİBAN KORUKLUOĞLU	2016	1
354	HÜCRESEL ENERJİ METABOLİZMASI	ELİF KÖSE LÜTFİYE GÜNEŞ	DOÇ. DR. ARZU AKPINAR BAYAZİT	2016	1
355	ENERJİNİN FERMENTASYONLA KAZANIMI	DAMLA ÇETİNER	DOÇ. DR. ARZU AKPINAR BAYAZİT	2016	1
356	OKSİDASYON REDÜKSİYON REAKSİYONLARI	DAMLA ZORBAZ	DOÇ. DR. ARZU AKPINAR BAYAZİT	2016	1
357	ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN GAZLI İÇECEK İLE MEYVE SUYU VE TÜREVLERİNİN TÜKETİM TERCİHLERİNE YÖNELİK ANKET ÇALIŞMASI	KÜBRA ÇOTUR TUĞBA YAY	YARD. DOÇ. DR. BİGE İNCEDAYI	2016	1
358	GIDA AMBALAJLAMADA ETİKETLEME SİSTEMİ	SONGÜL ALTAY	DOÇ. DR. ARZU AKPINAR BAYAZİT	2016	1
359	ZEYTİN FERMENTASYONUNDA ROL OYNAYAN MİKROORGANİZMALAR	İRFAN ÖNER	DOÇ. DR. ARZU AKPINAR BAYAZİT	2016	1
360	EKMEKTE TUZ MİKTARININ AZALTIKMASI	BERİVAN YILDIZ DERYA ATAR	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2016	1

HAZIRLAYAN
YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN
BÖLÜM BAŞKANI



GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

LİSANS TEZLERİ (CD) LİSTESİ

DOKÜMAN NO : GM-TA-EÖG-04
YAYIN TARİHİ : 04.07.2008
REVİZYON NO : 00
SAYFA NO :30/30

361	EKMEĞİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ ÜZERİNE EKŞİ MAYA FERMENTASYONUNUN ETKİSİ	DİLEK VURUCU EDA GÖKBULUT	PROF. DR. DUYGU GÖÇMEN	2016	1
362	DİYABET HASTALIĞI VE BESLENME	MERAL İLERİ	PROF. DR. Ö. UTKU ÇOPUR	2016	1
363	YEME BOZUKLUKLARI VE OBEZİTE	AKİLE FİRDEVS GEZEN	YARD. DOÇ. DR. BİGE İNCE DAYI	2016	1
364	HİDRO TERMODİNAMİK GIDA İŞLEME TEKNOLOJİSİ	İMREN AKÇAKAYA	YARD. DOÇ. DR. BİGE İNCE DAYI	2016	1
365	KESTANENİN FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİ VE KESTANE ŞEKERİ ÜRETİMİ	ESRA BİÇER	YARD. DOÇ. DR. BİGE İNCE DAYI	2016	1
366	GIDA İSRAFI	ÖZGE ŞAHİN	YARD. DOÇ. DR. BİGE İNCE DAYI	2016	1
367	GIDA ATIKLARINDAN LİKOPEN EKSTRAKSİYONU	GÜNEŞ BALCI	DOÇ. DR. C. ECE TAMER	2017	1
368	MENENGİÇ	ASLINUR SELİN ÇİNAL	DOÇ. DR. VİLDAN UYLAŞER	2017	1

HAZIRLAYAN

YÖNETİM TEMSİLCİSİ

ONAYLAYAN

BÖLÜM BAŞKANI